

Minami Kyushu University Syllabus							
シラバス年度	2021	開講キャンパス	宮崎キャンパス	開設学科	管理栄養学科		
科目名称 [英語名称]	調理学実習 [Practice in Cooking]			実務経験 教員担当	○	アクティブ ラーニング	○
科目コード	301110	授業形態	実習	単位数	1	配当学年	2年次
教員氏名	杉尾 直子			学位授与の方針 との関連	DP1(1) DP1(2) DP3(2) DP3(3)		
授業概要	<p>1年で学習した食事計画論実習Ⅰや調理学から調理学実習を通して食品の調理における非加熱操作、加熱操作に関する基礎的事項を理解します。 また、調理特性や調理理論に即した技術と取り入れることで食品のもつ特色を引き出す調理実習とします。日本料理・西洋料理・中華料理等の基本的な料理の特徴や調理技術を習得することを目指しています。 【知識・理解を応用する能力の育成】【汎用的技術を応用し活用する能力】 1班4人程度で実習を行います。【コミュニケーションスキル】 教科書を使用することが多いですが、教科書にない料理や関連する資料等は、プリントし配布します。 【実務家経験教員の経験等】 小学校(家庭科)・中学校(家庭科分野)にて調理実習を行った経験や調理員を対象に調理指導を行った経験があります。</p>						
関連する科目	<p>履修前に受講する科目:「食事計画論実習Ⅰ」「調理学」 履修後に受講する科目:「給食経営管理実習」「臨床栄養学実習」</p>						
授業の進め方と方法	<p>①教員から本日の実習の流れ等の説明を聴く(必要に応じてデモンストレーションを行う)。 ②班で協力して実習に取り組む。 ③次回の実習について予告を行うこともある。</p>						
授業計画	<p>第1回 オリエンテーション 調理の基本 日本料理・中国料理・西洋料理についての基本等について学びます。</p> <p>第2回 日本料理の基本と実習 1:和え物料理他 第3回 日本料理の基本と実習 2:三色ご飯他 第4回 日本料理の基本と実習 3:赤飯他 第5回 日本料理の基本と実習 4:すし飯他 主に日本料理の基本で煮物・汁物・和え物・焼き物・揚げ物・ごはん物の技術等を学びます。</p> <p>第6回 中国料理の基本と実習 1:豆腐料理他 第7回 中国料理の基本と実習 2:揚げ物他 第8回 中国料理の基本と実習 3:蒸し料理他 第9回 中国料理の基本と実習 4:焼き物料理他 中国料理、各国の料理の基本で豆腐料理他等の技術等を学びます。</p> <p>第10回 西洋料理の基本と実習 1:肉料理他 第11回 西洋料理の基本と実習 2:卵料理他 第12回 西洋料理の基本と実習 3:スープ料理他 第13回 西洋料理の基本と実習 4:パスタ料理他 第14回 韓国料理の基本と実習 1:韓国料理 西洋料理等の基本で肉料理やパスタ料理の技術等を学びます。</p> <p>第15回 宮崎県の郷土料理実習 郷土料理 宮崎県の郷土料理から冷汁等の技術等を学びます。</p>						
授業の到達目標	<p>1. 管理栄養士として食事計画論実習Ⅰ・調理学で学修した理論や調理科学的な知識・技能を活かし、この授業では、基本的技術的能力を身につける。【汎用的技術を応用し活用する能力】 2. 身につけた理論や技術をこれからの関連する給食経営管理論実習等のカリキュラムの中で活用できることを目指す。【知識・理解を応用する能力の育成】 3. 社会に出た時に管理栄養士として他者と協働する力を身に付ける【コミュニケーションスキル】</p>						
授業時間外の学修	<p>【予習】次回の和食・洋食・中華料理の特徴を調べてください。(30分程度) 【復習】調理を重ねることで技術を習得することができますので実習後は、可能な限り家で作ってみてください。(1時間程度)</p>						
課題に対する フィードバック	レポート等は、確認点検後返却します。		評価方法		レポート等の提出物(50点) 実習へ取り組む姿勢や発表等(50点)		
テキスト	・光生館出版 流れと要点がわかる「調理学実習」(2800円:税別)						
参考書	特にありません。						
備考							